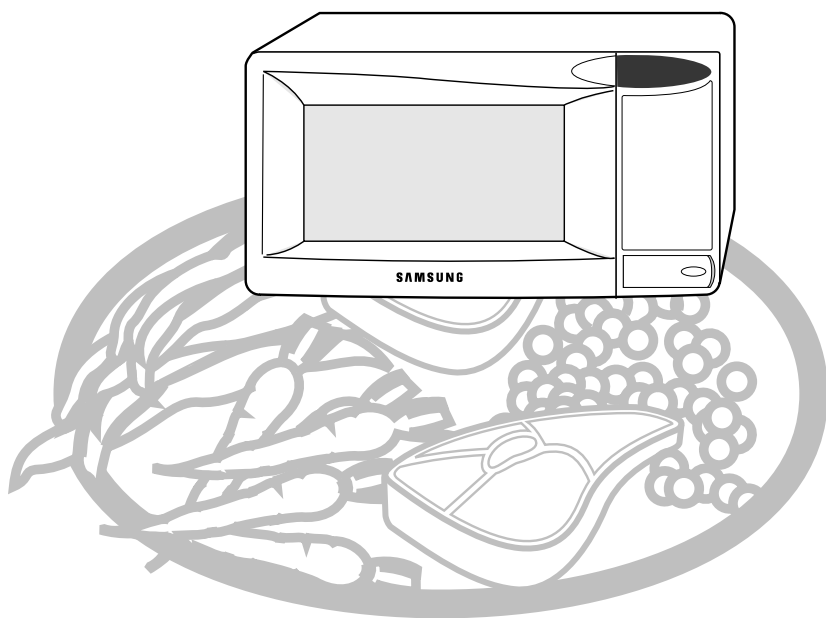




FOUR À MICRO-ONDES CE2733/CE2733T CE2713/CE2713T

Mode d'emploi et conseils de cuisson

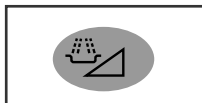


Aide-mémoire

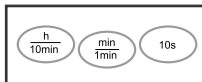
Modèle : CE2733/CE2733T

F

Si vous souhaitez cuire un plat



- 1 Mettez le plat dans le four.
Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant autant de fois que nécessaire sur le bouton .

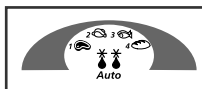


- 2 Choisissez le temps de cuisson en appuyant autant de fois que nécessaire sur les boutons **10min**, **1min** ou **10s**.

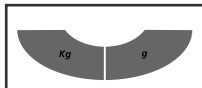


- 3 Appuyez sur le bouton .
- Résultat : la cuisson démarre.
À la fin de la cuisson, un signal retentit quatre fois.

Si vous souhaitez décongeler un plat



- 1 Mettez le plat congelé dans le four.
Appuyez sur le bouton **Auto** (.



- 2 Sélectionnez le poids en appuyant autant de fois que nécessaire sur les boutons **kg** et **g**.



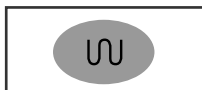
- 3 Appuyez sur le bouton .

Si vous souhaitez ajouter 30 secondes de cuisson

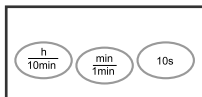


Laissez le plat dans le four.
Appuyez sur le bouton **+30s** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.

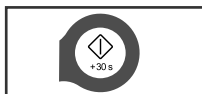
Si vous souhaitez griller un plat



- 1 Préchauffez le gril à la température appropriée en appuyant sur le bouton , puis sur les boutons **10min**, **1min** et **10s**.



- 2 Posez le plat sur la grille dans le four.
Appuyez sur le bouton . Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10min**, **1min** et **10s**.



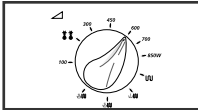
- 3 Appuyez sur le bouton .

Aide-mémoire (suite)

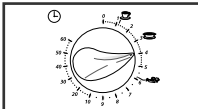
Modèle : CE2713/CE2713T

F

Si vous souhaitez cuire un plat

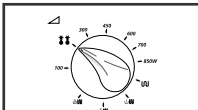


- 1 Mettez le plat dans le four.
Sélectionnez le niveau de puissance en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance.

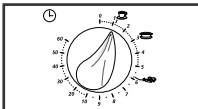


- 2 Choisissez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection du temps.

Si vous souhaitez décongeler un plat

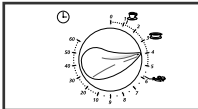


- 1 Positionnez le bouton de sélection du niveau de puissance sur (180 W).



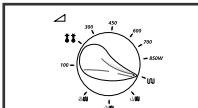
- 2 Choisissez le temps de décongélation en tournant le bouton de sélection du temps.

Si vous souhaitez augmenter ou diminuer le temps de cuisson

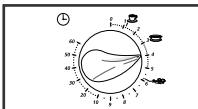


- Laissez le plat dans le four.
Ajustez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection du temps.

Si vous souhaitez griller un plat



- 1 Positionnez le bouton de sélection du niveau de puissance sur l'icône grill ().



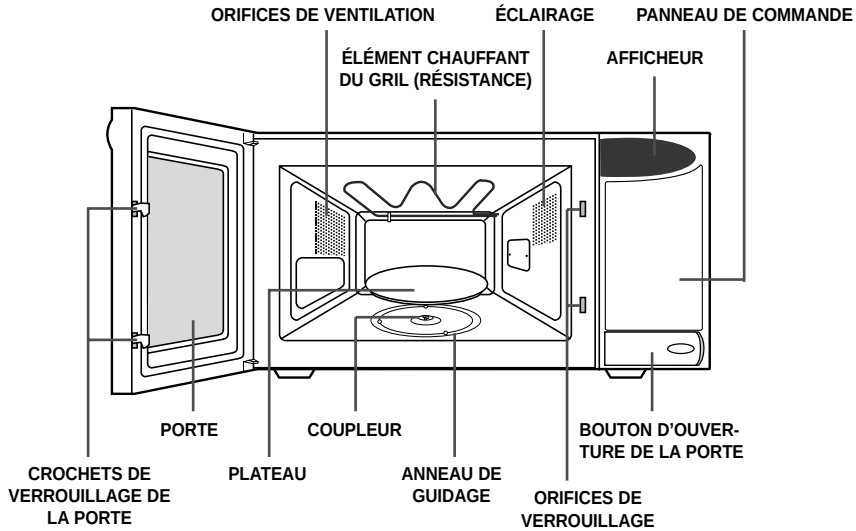
- 2 Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection du temps.

Sommaire

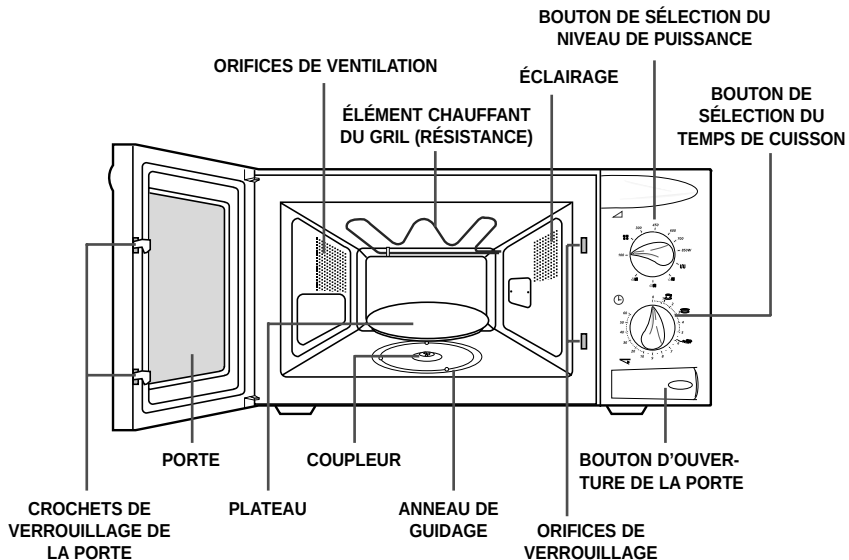
Aide-mémoire	2
Four	5
Panneau de commande	6
Accessoires	8
Utilisez ce mode d'emploi	9
Précautions d'emploi	10
Installez votre four à micro-ondes	12
Réglez l'horloge (CE2733/CE2733T)	12
Comment fonctionne un four à micro-ondes	13
Vérifiez que votre four fonctionne correctement	14
Problèmes et solutions	15
Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes	16
Niveaux de puissance	17
Arrêtez la cuisson	18
Ajustez le temps de cuisson	18
Utilisez le minuteur (CE2733/CE2733T)	19
Cuisez ou réchauffez un plat en mode instantané	20
Temps pour le réchauffage ou la cuisson en mode instantané	21
Décongelez un plat automatiquement (CE2733/CE2733T)	22
Temps pour la décongélation automatique (CE2733/CE2733T)	23
Décongelez un plat manuellement (CE2713/CE2713T)	23
Utilisez un plat croustilleur (CE2733T/CE2713T)	24
Conseils de cuisson pour le plat croustilleur (CE2733T/CE2713T)	25
Choisissez la position de l'élément chauffant	26
Choisissez les accessoires	26
Cuisez un plat au gril	27
Combinez la cuisson aux micro-ondes et le gril	28
Cuisez en plusieurs étapes (CE2733/CE2733T)	30
Supprimez le signal sonore (CE2733/CE2733T)	31
Verrouillez votre four à micro-ondes (CE2733/CE2733T)	31
Utilisez la fonction de mémorisation de cuisson (CE2733/CE2733T)	32
Guide des récipients	33
Conseils de cuisson	34
Nettoyez votre four à micro-ondes	45
Rangez ou réparez votre four à micro-ondes	46
Spécifications techniques	47

Four

Modèle : CE2733/CE2733T



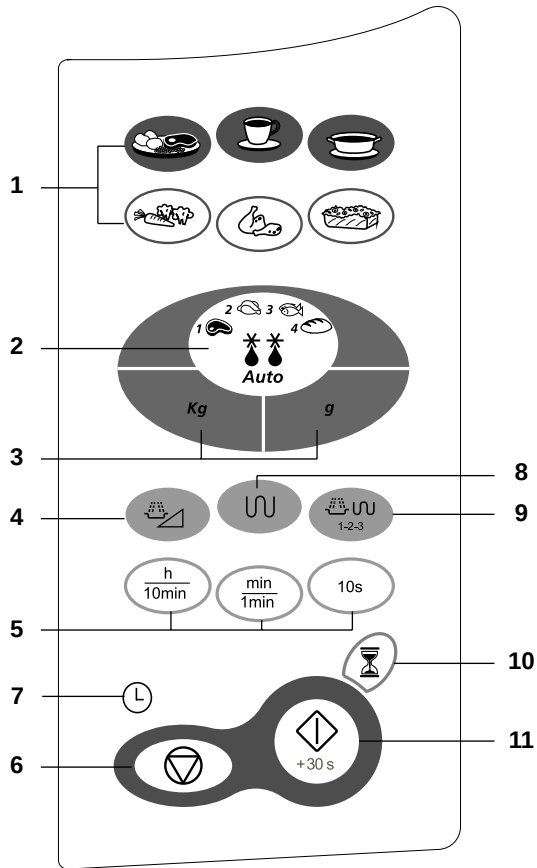
Modèle : CE2713/CE2713T



Panneau de commande

Modèle : CE2733/CE2733T

F

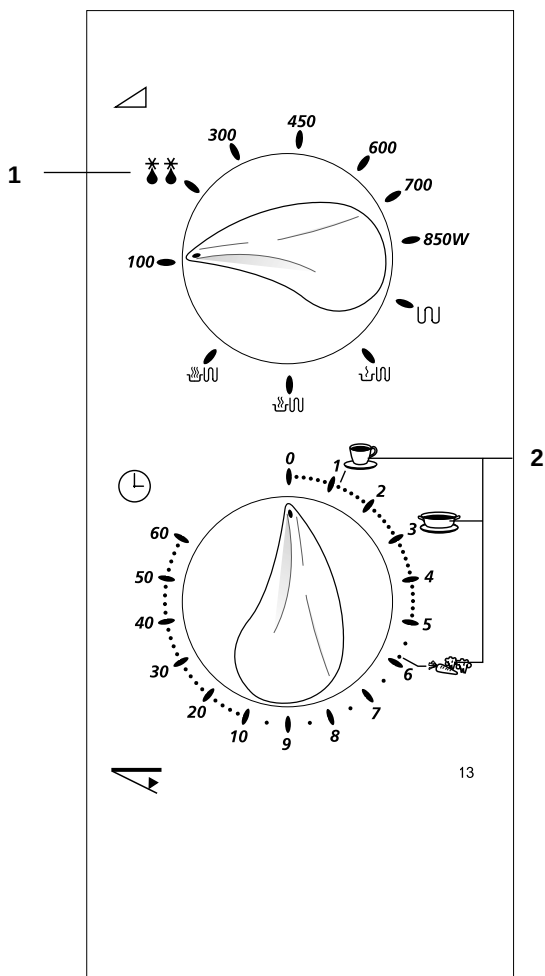


1. SÉLECTION DU MODE DE RÉCHAUFFAGE OU DE CUISSON INSTANTANÉ
2. SÉLECTION DU MODE DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE
3. SÉLECTION DU POIDS
4. SÉLECTION DU MODE MICRO-ONDES
5. RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON ET DE L'HEURE
6. BOUTON D'ARRÊT ET D'ANNULATION
7. RÉGLAGE DE L'HEURE
8. SÉLECTION DU MODE GRIL
9. SÉLECTION DU MODE COMBINÉ (MICRO-ONDES + GRIL)
10. RÉGLAGE DU MINUTEUR
11. BOUTON DE DÉMARRAGE ET D'AJOUT DE TEMPS DE CUISSON

Panneau de commande (suite)

Modèle : CE2713/CE2713T

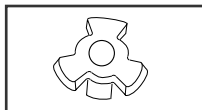
F



1. BOUTON DE SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE
2. SÉLECTION DU MODE DE RÉCHAUFFAGE INSTANTANÉ

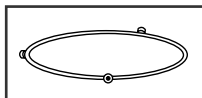
Accessoires

Selon le modèle de four à micro-ondes acheté, vous disposez de plusieurs accessoires utilisables de diverses manières.



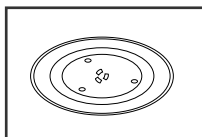
- 1 Coupleur**, déjà placé sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.

Objet : le coupleur fait tourner le plateau.



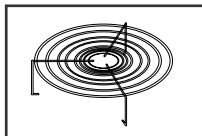
- 2 Anneau de guidage**, à placer au centre du plancher du four.

Objet : l'anneau de guidage supporte le plateau.



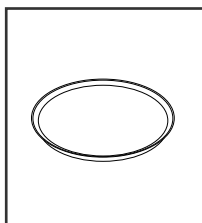
- 3 Plateau**, à placer sur l'anneau de guidage en adaptant le centre sur le coupleur.

Objet : ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il est facile de le retirer pour le nettoyer.



- 4 Grille métallique**, à placer sur le plateau.

Objet : la grille métallique peut être utilisée en mode grill et en mode combiné (micro-ondes + grill).



- 5 Plat croustilleur (CE2733T/CE2713T uniquement)**. Pour plus de renseignements sur l'utilisation du plat croustilleur, reportez-vous aux pages 24 et 25.

Objet : le plat croustilleur permet de mieux faire dorer les aliments en mode combiné micro-ondes + grill et d'obtenir des pâtes croustillantes (tartes, quiches, pizzas ou feuilletés).



N'utilisez **JAMAIS** le four à micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau.

Utilisez ce mode d'emploi

Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes SAMSUNG. Le mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- ◆ ***précautions d'emploi,***
- ◆ ***réipients et ustensiles recommandés,***
- ◆ ***conseils utiles.***

À l'intérieur de la couverture, un aide-mémoire décrit les quatre opérations de base :

- ◆ ***cuire un plat (avec votre four à micro-ondes),***
- ◆ ***décongeler un plat,***
- ◆ ***griller un plat,***
- ◆ ***ajouter du temps de cuisson.***

Au début du mode d'emploi, vous trouverez les illustrations des modèles de four et plus particulièrement des panneaux de commande, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.

Les instructions pas-à-pas emploient deux symboles :



Important



Remarque

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION ÉVENTUELLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes.

- (a) N'essayez jamais d'utiliser le four avec la porte ouverte, d'intervenir sur les verrouillages de sécurité (crochets de la porte) ou d'obturer les orifices de sécurité.
- (b) Ne placez aucun objet entre la porte du four et la face avant et ne laissez pas de résidus, de miettes, ou de produits nettoyants s'accumuler sur les joints d'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres, en les essuyant, après usage, d'abord avec un chiffon humide et ensuite avec un chiffon sec et doux.
- (c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un spécialiste micro-ondes formé par le fabricant.

Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :

- (1) porte, joints de porte et joints d'étanchéité,
 - (2) charnières de porte (cassées ou lâches),
 - (3) cordon d'alimentation.
- (d) Le four doit être réglé et réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

Avant de cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, vous devez prendre les précautions suivantes.

1. N'utilisez **AUCUN** récipient ou ustensile métallique dans le four à micro-ondes :
 - ◆ plats métalliques,
 - ◆ assiettes avec décorations dorées ou argentées,
 - ◆ brochettes, fourchettes, etc.

Raison : ils provoquent des arcs électriques ou étincelles qui pourraient endommager les parois du four.
2. **NE** réchauffez **JAMAIS** :
 - ◆ des bocaux, bouteilles ou récipients fermés hermétiquement ou sous vide.
Exemple : petits pots pour bébé.
 - ◆ des aliments hermétiques.
Exemple : œufs, noix en coquille, tomates.

Raison : l'augmentation de la pression pourrait les faire exploser.
Astuce : retirez le couvercle et percez les peaux, sachets, etc.
3. **NE** faites **JAMAIS** fonctionner le four à vide.

Raison : cela pourrait endommager les parois du four.
Astuce : laissez un verre d'eau en permanence dans le four.
Si vous démarrez le four accidentellement, l'eau absorbera les micro-ondes.
4. Lorsque le four fonctionne à vide, l'alimentation électrique du four est automatiquement coupée par mesure de sécurité. Après une période d'attente d'environ 30 minutes, vous pouvez de nouveau faire fonctionner le four normalement.
5. **NE** couvrez **JAMAIS** les orifices de ventilation situés à l'arrière du four avec des torchons ou des papiers.

Raison : les torchons ou papiers pourraient prendre feu à cause de l'évacuation de l'air chaud.
6. Utilisez **TOUJOURS** des gants isolants pour retirer un plat du four.

Raison : certains plats absorbent les micro-ondes et il y a toujours un transfert de chaleur des aliments au plat. Les plats sont donc très chauds.
7. **NE** touchez **PAS** les éléments chauffants ni les parois intérieures du four.

Raison : malgré les apparences, ces parois peuvent vous brûler même après la cuisson. Ne mettez aucun produit inflammable en contact avec une zone intérieure du four. Laissez d'abord le four refroidir.
8. Pour réduire le risque de feu à l'intérieur du four :
 - ◆ n'y rangez aucun produit inflammable,
 - ◆ retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique,
 - ◆ n'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des journaux,
 - ◆ en cas d'apparition de fumée, laissez la porte du four fermée et arrêtez le four ou débranchez-le de la prise électrique.

Précautions d'emploi (suite)

F

9. Faites **TOUJOURS** très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé.

- ◆ Attendez au moins 20 secondes après avoir arrêté le four, pour bien répartir la chaleur.
- ◆ Remuez pendant la cuisson si nécessaire et **TOUJOURS** après.
- ◆ Manipulez les récipients avec précaution après la cuisson. Vous risquez de vous brûler si le récipient est trop chaud.
- ◆ Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température longtemps après leur sortie du four et éviter ainsi de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.
Raison : lorsque vous réchauffez des liquides, l'ébullition peut être "à retardement" ce qui signifie qu'elle peut être atteinte une fois le récipient sorti du four. Vous risquez de vous ébouillanter par inattention.
- ◆ Si vous vous ébouillantez :
 - plongez la partie ébouillantée dans de l'eau froide pendant au moins dix minutes,
 - couvrez avec un pansement sec et propre,
 - n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
- ◆ **NE** remplissez **JAMAIS** complètement le récipient. Choisissez un récipient évasé pour prévenir tout débordement de liquide. Des bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe.
- ◆ Vérifiez **TOUJOURS** la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir.
- ◆ **NE** chauffez **JAMAIS** un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe.

10. Veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation.

- ◆ Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau et tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
- ◆ N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.

11. Quand vous ouvrez la porte du four, tenez-vous à une longueur de bras.

Raison : l'air chaud ou la vapeur libérée pourrait vous brûler.

12. Conservez l'intérieur du four propre.

Raison : des particules de nourriture ou des gouttes de graisse collées aux parois ou au plancher du four peuvent endommager sa peinture et réduire son efficacité.

13. Un "cliquettement" peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.

Raison : ce bruit indique un changement de puissance. Ce phénomène est normal.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

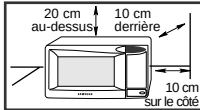
Pendant la cuisson, regardez de temps à autres dans le four lorsque les aliments sont réchauffés ou cuits dans des récipients jetables en plastique, papier ou autres matériaux combustibles.

IMPORTANT

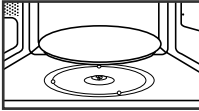
NE permettez **JAMAIS** aux jeunes enfants d'utiliser le four à micro-ondes ou de jouer avec, et **NE** les laissez **PAS** sans surveillance à proximité du four en fonctionnement. Des objets pouvant attirer l'attention des enfants (bonbons, jouets, etc.) **NE** doivent **JAMAIS** être rangés à l'intérieur ou au-dessus du four.

Installez votre four à micro-ondes

Installez le four sur une surface plane, horizontale et suffisamment solide pour supporter le poids du four.



- 1 Prévoyez un dégagement d'au moins 10 cm autour du four et de 20 cm au-dessus pour faciliter la ventilation.



- 2 Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau est correctement installé.



- ◆ N'obstruez **jamais** les orifices de ventilation, car le four risquerait de surchauffer et de s'arrêter automatiquement. Vous devrez alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi pour le réutiliser.
- ◆ Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches délivrant une tension de 230 volts CA, 50 Hz. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par un cordon spécial (références I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E ou EURO-ELECTRIC 3410, PENCON (ZD16A) pour l'Israël, SA16 pour l'Afrique du Sud et PENCON (UD13A1) pour le Nigéria, le Ghana, le Kenya et les Emirats Arabes). Faites effectuer le remplacement du cordon par un service après-vente agréé par la marque. La tension d'alimentation doit être respectée. Tout câble d'extension doit être conforme aux spécifications du cordon d'alimentation d'origine.
- ◆ N'installez **pas** le four dans un environnement chaud ou humide, par exemple à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel.
- ◆ Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et les joints d'étanchéité à l'aide d'un chiffon humide.

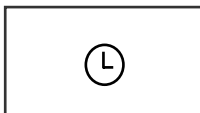
Réglez l'horloge (CE2733/CE2733T)

Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge grâce à laquelle vous pouvez afficher l'heure sur 24 heures ou sur 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

- ◆ à l'installation initiale,
- ◆ après une coupure de courant.

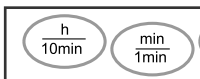


N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à celle d'été, et vice-versa.

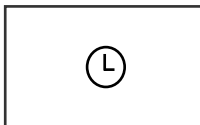


- 1 Pour afficher l'heure en mode... appuyez sur le bouton

24 heures,	une fois.
12 heures,	deux fois.



- 2 Sélectionnez l'heure et les minutes en appuyant respectivement sur les boutons **h** et **min**.



- 3 Lorsque l'heure correcte est affichée, appuyez sur le bouton pour démarrer l'horloge.
Résultat : l'heure est affichée en permanence lorsque vous n'utilisez pas le four.

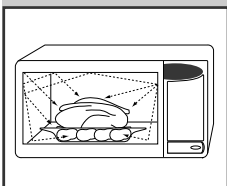
Comment fonctionne un four à micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence, l'énergie dissipée permettant de cuire et de réchauffer des aliments sans altérer ni leur couleur ni leur forme.

À l'aide de votre four à micro-ondes, vous pouvez :

- ◆ décongeler,
- ◆ réchauffer ou cuire en mode instantané,
- ◆ cuire.

Principe de cuisson



- 1 Les micro-ondes générées par le magnétron sont distribuées de façon homogène à l'aide du plateau tournant. De cette manière, les aliments cuisent uniformément.
- 2 Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit ensuite par diffusion de la chaleur à l'intérieur des aliments.
- 3 Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
 - ◆ quantité et densité,
 - ◆ contenu en eau,
 - ◆ température initiale (ambiante ou réfrigérée).



Le centre des aliments étant cuit par diffusion de la chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque les aliments sont sortis du four. Les temps de repos spécifiés dans les recettes et dans ce mode d'emploi doivent donc être respectés pour assurer :

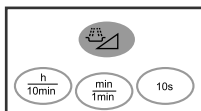
- ◆ la cuisson homogène des aliments (jusqu'au centre),
- ◆ une température uniforme.

Vérifiez que votre four fonctionne correctement

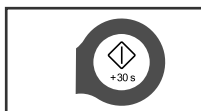
La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement.

Mettez un verre d'eau sur le plateau.

Modèle : CE2733/CE2733T

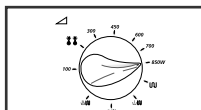


- 1 Appuyez sur le bouton  et réglez un temps de 4 à 5 minutes en appuyant plusieurs fois sur le bouton **1min**.

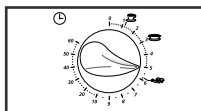


- 2 Appuyez sur le bouton .
Résultat : l'eau est chauffée pendant 4 à 5 minutes et doit être bouillante.

Modèle : CE2713/CE2713T



- 1 Sélectionnez la puissance de cuisson maximale en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance.



- 2 Réglez un temps de 4 à 5 minutes en tournant le bouton de sélection du temps de cuisson.



Le four doit être correctement raccordé au secteur. Le plateau doit être installé dans le four. Si vous sélectionnez un niveau de puissance autre que le maximum, il faudra plus longtemps pour faire bouillir l'eau.

Problèmes et solutions

Si vous êtes confronté à l'un des problèmes énumérés ci-dessous, essayez les solutions correspondantes.



1. Ces phénomènes sont normaux :
 - Condensation à l'intérieur du four.
 - Flux d'air autour de la porte et du four.
 - Réflexion de lumière autour de la porte et du four.
 - Vapeur s'échappant du pourtour de la porte et des orifices de ventilation.
2. Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton ◇ (CE2733/CE2733T).
 - La porte est-elle bien fermée ?
3. Le four ne démarre pas lorsque vous tournez le bouton de sélection du temps de cuisson (CE2713/CE2713T).
 - La porte est-elle bien fermée ?
4. Les aliments ne sont pas du tout cuits.
 - Avez-vous sélectionné le temps de cuisson correctement et/ou appuyé sur le bouton ◇ (CE2733/CE2733T) ?
 - Avez-vous sélectionné le temps de cuisson correctement (CE2713/CE2713T) ?
 - La porte est-elle bien fermée ?
 - L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge de votre prise électrique ?
5. Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
 - Avez-vous indiqué un temps de cuisson correct en fonction du type d'aliments ?
 - Avez-vous choisi le niveau de puissance approprié ?
6. Des étincelles et craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).
 - Avez-vous utilisé un plat avec des décorations métalliques ?
 - Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique à l'intérieur du four ?
 - Avez-vous mis du papier d'aluminium trop près des parois du four ?
7. Le four provoque des interférences avec des radios ou téléviseurs.
 - Une légère interférence peut être provoquée sur un téléviseur ou une radio lorsque le four fonctionne. C'est normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
 - Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez de nouveau l'horloge (CE2733/CE2733T).



Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes

Suivez les instructions ci-dessous pour cuire ou réchauffer des aliments.
Vérifiez **TOUJOURS** les réglages de cuisson avant de laisser les aliments cuire sans surveillance.

Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.

Modèle : CE2733/CE2733T



- 1 Appuyez sur le bouton .

Résultat : la puissance de cuisson maximale (850 W) s'affiche par défaut. Réglez le niveau de puissance approprié en appuyant de nouveau sur le bouton  jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.



- 2 Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10min**, **1min** et **10s**.



- 3 Appuyez sur le bouton .

Résultat : l'éclairage du four s'allume, le plateau commence à tourner et la cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.

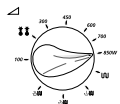


Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.



Pour chauffer un plat pendant une courte durée à puissance de cuisson maximale (850 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **+30s** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes de cuisson. Le four démarre immédiatement.

Modèle : CE2713/CE2713T



- 1 Sélectionnez la puissance de cuisson maximale en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance.

(PUISSANCE DE CUISSON MAXIMALE : 850 W)



- 2 Indiquez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection approprié.

Résultat : l'éclairage du four s'allume, le plateau commence à tourner et la cuisson démarre.



Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.



Pour changer le niveau de puissance en cours de cuisson, tournez le bouton de sélection du niveau de puissance.

Niveaux de puissance

Modèle : CE2733/CE2733T

Vous pouvez choisir entre six niveaux.

Niveau	Puissance	
	Micro-ondes	Gril
MAXIMUM	850 W	
MOYEN ÉLEVÉ	600 W	
MOYEN	450 W	
MOYEN-BAS	300 W	
DÉCONGÉLATION	180 W	
BAS/TIÈDE	100 W	
GRIL	-	1100 W
SIMULT-I	600 W	1100 W
SIMULT-II	450 W	1100 W
SIMULT-III	300 W	1100 W

Modèle : CE2713/CE2713T

Vous pouvez choisir entre sept niveaux.

Niveau	Puissance	
	Micro-ondes	Gril
MAXIMUM	850 W	
ELEVÉ	700 W	
MOYEN ELEVÉ	600 W	
MOYEN	450 W	
MOYEN-BAS	300 W	
DÉCONGÉLATION(❸❸)	180 W	
BAS/TIÈDE	100 W	
GRIL	-	1100 W
SIMULT (ㄱㄴ)	300 W	1100 W
SIMULT (ㄴㄹ)	450 W	1100 W
SIMULT (ㄹㅇ)	600 W	1100 W

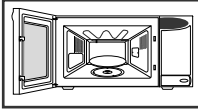


- ◆ Les temps de cuisson donnés dans ce mode d'emploi correspondent aux niveaux de puissance indiqués ci-dessus. Si vous sélectionnez un niveau de puissance plus élevé, le temps de cuisson sera plus court.
- ◆ En revanche, si vous sélectionnez un niveau de puissance moins élevé, le temps de cuisson sera plus long.

Arrêtez la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment afin d'examiner les aliments.

Modèle : CE2733/CE2733T



- 1 Pour arrêter la cuisson temporairement, ouvrez la porte.
Résultat : la cuisson s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton .

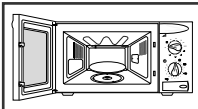


- 2 Pour arrêter la cuisson complètement, appuyez deux fois sur le bouton .
- Résultat : Arrêt de la cuisson:
Si vous désirez arrêter la cuisson en cours, appuyez sur le bouton ANNULATION.

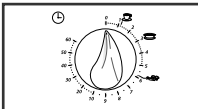


Vous pouvez également annuler les réglages avant de démarrer la cuisson en appuyant sur le bouton d'annulation .

Modèle : CE2713/CE2713T



- 1 Pour arrêter la cuisson temporairement, ouvrez la porte.
Résultat : la cuisson s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte.

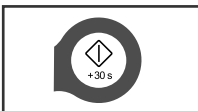


- 2 Pour arrêter la cuisson complètement, positionnez le bouton de sélection du temps de cuisson sur "0".

Ajustez le temps de cuisson

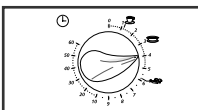
Modèle : CE2733/CE2733T

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton +30 s chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.



Appuyez sur le bouton **+30 s** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.

Modèle : CE2713/CE2713T



Ajustez le temps de cuisson restant en tournant le bouton de sélection du temps.

Utilisez le minuteur (CE2733/CE2733T)

Le minuteur vous permet :

- ◆ d'utiliser l'horloge du four pour décompter un temps,
- ◆ de définir un temps de repos en mode décongélation.



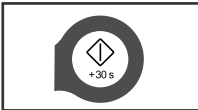
Pour utiliser l'horloge comme simple minuteur, suivez la procédure ci-dessous.



1 Appuyez sur le bouton .



2 Sélectionnez la durée souhaitée en appuyant sur les boutons **10min**, **1min** et **10s**.



3 Appuyez sur le bouton .
Résultat : lorsque le temps programmé est écoulé, un signal sonore retentit quatre fois.



Pour définir un temps de repos en mode décongélation, reportez-vous à la page 30, 39.

Cuisez ou réchauffez un plat en mode instantané

Modèle : CE2733/CE2733T

Ce mode permet de régler automatiquement le temps de cuisson et de démarrer la cuisson ou le réchauffage instantanément sans appuyer sur le bouton . Vous pouvez définir le nombre de parts en appuyant le nombre de fois voulu sur le bouton de cuisson instantanée approprié.

Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.



Sélectionnez le type d'aliments et le nombre de parts en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton de cuisson instantanée approprié.

Résultat : la cuisson démarre après deux secondes environ. Lorsqu'elle est terminée :

- 1) un signal sonore retentit quatre fois,
- 2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes pendant trois minutes,
- 3) l'heure s'affiche de nouveau.

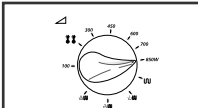
Exemple : pour réchauffer trois tasses de café, appuyez trois fois sur le bouton . Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.



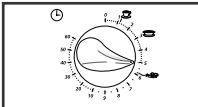
N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Modèle : CE2713/CE2713T

Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.



- 1 Sélectionnez la puissance de cuisson maximale en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance.



- 2 Sélectionnez l'icône de cuisson instantanée appropriée (boissons, soupe/sauce ou légumes frais) en tournant le bouton de sélection du temps de cuisson.



N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Temps pour le réchauffage ou la cuisson en mode instantané

Modèle : CE2733/CE2733T



Le tableau suivant présente les divers programmes de cuisson instantanée, les quantités, temps de repos et autres recommandations.

Aliment	Quantité	Temps de repos (en minutes)	Recommandations
Assiette garnie  Réfrigérée	300 à 350 g 400 à 450 g	3	Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti micro-ondes. Ce programme concerne des plats composés de trois aliments différents, tels qu'un morceau de viande avec de la sauce, des légumes et des pommes de terre, des pâtes ou du riz.
Boissons Café, lait, thé, eau 	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses)	1 à 2	Versez la boisson dans des tasses en céramique, puis faites réchauffer sans recouvrir. Disposez les tasses de la façon suivante : au centre du plateau pour une seule tasse, à l'opposé l'une de l'autre pour deux tasses, et en cercle pour trois. Laissez les tasses dans le four pendant le temps de repos. Remuez avant et après le temps de repos et faites attention en sortant les tasses qui risquent d'être très chaudes (reportez-vous aux précautions d'emploi concernant les boissons).
Soupe/Sauce 	200 à 250 ml 300 à 350 ml 400 à 450 ml	2 à 3	Versez la soupe ou la sauce dans une assiette creuse ou dans un bol en céramique et recouvrez pendant la cuisson et le temps de repos. Remuez avant et après le temps de repos.
Légumes frais 	100 à 150 g 200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g	3	Lavez, épluchez et découpez les légumes en morceaux de taille similaire, puis pesez-les. Placez-les dans un saladier en verre avec couvercle. Ajoutez 45 ml d'eau (3 cuillères à soupe) pour les quantités de 100 à 450 g et 60 ml (4 cuillères à soupe) pour les quantités de 500 à 650 g. Remuez après la cuisson. Lorsque vous cuisez des quantités importantes, remuez une fois en cours de cuisson.
Morceaux de poulet 	200 à 300 g (1 morceau) 400 à 500 g (2 morceaux) 600 à 700 g (3 morceaux)	3	Enduisez les morceaux de poulet d'huile et ajoutez du sel, du poivre ou d'autres épices selon vos goûts. Posez-les sur la grille haute, côté peau vers le bas. Au signal sonore, retournez-les.
Baguettes congelées 	150 à 200 g 250 à 300 g 350 à 400 g	3	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les baguettes de la façon suivante : au centre du plat pour une seule baguette, côte à côte pour deux baguettes. Mettez le plat croustilleur sur la grille.

Temps pour le réchauffage ou la cuisson en mode instantané (suite)

F

Modèle : CE2713/CE2713T

Voici quelques conseils et recommandations utiles pour cuire ou réchauffer des aliments avec le mode de cuisson instantanée.

Icône	Aliment	Puissance	Quantité	Temps de cuisson	Temps de repos
	Boissons	850 W	150 ml	1 min. 10 sec.	1 à 2 min.
	Soupe/Sauce	850 W	200 à 250 ml	3 min.	2 à 3 min.
	Légumes frais	850 W	300 à 350 g	5 min. 50 sec.	3 min.

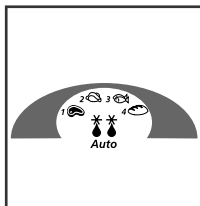
Décongelez un plat automatiquement (CE2733/CE2733T)

La décongélation automatique vous permet de décongeler des aliments, tels que de la viande, de la volaille, du poisson, du pain ou des gâteaux. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids, le temps de décongélation et le niveau de puissance étant réglés automatiquement.



N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Posez le plat congelé au centre du plateau, puis fermez la porte.

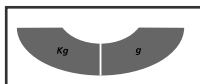


- 1 Appuyez sur le bouton **Auto** (🔥🔥).

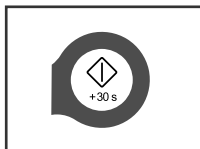
Résultat : les indications suivantes s'affichent :

 (mode de décongélation automatique),
 (poids).

Appuyez sur le bouton **Auto** (🔥🔥) une ou plusieurs fois selon le type d'aliments à décongeler. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.



- 2 Sélectionnez le poids en appuyant sur les boutons **kg** et **g**.



- 3 Appuyez sur le bouton **Start** (⬠).

Résultat : ♦ la décongélation commence,

- ♦ à mi-parcours, un signal retentit pour que vous retourniez l'aliment,
- ♦ appuyez de nouveau sur **Start** (⬠) pour finir la décongélation.



Vous pouvez également décongeler des aliments manuellement en sélectionnant la fonction de cuisson/réchauffage par micro-ondes avec un niveau de puissance de 180 W. Pour plus de renseignements, reportez-vous à la section intitulée "Cuissez et réchauffez un plat par micro-ondes", page 16.

Temps pour la décongélation automatique (CE2733/CE2733T)

Le tableau suivant présente les divers programmes de décongélation automatique, les quantités, temps de repos et autres recommandations.

Retirez les emballages des aliments avant de commencer la décongélation. Mettez l'aliment congelé dans une assiette en céramique.

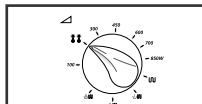
F

Code	Aliment	Quantité	Temps de repos (en minutes)	Recommandations
1	Viande 	200 à 1500 g	20 à 60	Protégez les bords avec du papier d'aluminium. Au signal sonore, retournez la viande. Ce programme convient très bien pour décongeler du bœuf, du mouton, du porc, des steaks, des côtelettes ou de la viande hachée.
2	Volaille 	200 à 1500 g	20 à 60	Protégez les extrémités des pattes et des ailes avec du papier d'aluminium. Au signal sonore, retournez la volaille. Ce programme convient très bien pour décongeler des poulets entiers ou découpés.
3	Poisson 	200 à 1500 g	20 à 50	Protégez la queue du poisson avec du papier d'aluminium. Au signal sonore, retournez le poisson. Ce programme convient très bien pour décongeler des poissons entiers ou en filets.
4	Pain/ Gâteau 	125 à 750 g	5 à 20	Posez le pain sur le plateau recouvert d'une feuille de papier absorbant. Au signal sonore, retournez le pain. Ce programme convient très bien pour décongeler tout type de pains (petits pains individuels, baguettes, pains entiers ou en tranches). Disposez les petits pains en cercle. Mettez le gâteau dans une assiette en céramique. Si possible, retournez-le au signal sonore. (La décongélation ne s'arrête que lorsque vous ouvrez la porte.) Ce programme convient très bien pour décongeler les gâteaux à base de levure, les biscuits, les cheese cakes et les pâtes feuilletées. En revanche, il ne convient pas pour décongeler les pâtisseries à base de pâte sablée, les gâteaux aux fruits et à la crème ainsi que les gâteaux avec nappage au chocolat.

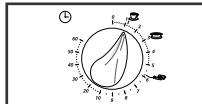
Décongelez un plat manuellement (CE2713/CE2713T)

La décongélation manuelle vous permet de décongeler des aliments, tels que de la viande, de la volaille, du poisson, du pain ou des gâteaux.

Posez le plat congelé au centre du plateau, puis fermez la porte.



- 1 Positionnez le bouton de sélection du niveau de puissance sur  (180 W).



- 2 Réglez le temps de décongélation en tournant le bouton approprié. Résultat : la décongélation commence.

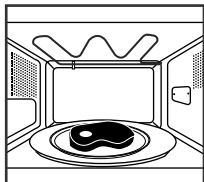


N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Utilisez un plat croustilleur (CE2733T/CE2713T)

Votre four à micro-ondes SAMSUNG est fourni avec un plat croustilleur.
Ce plat vous permet de faire dorer la partie supérieure des aliments à l'aide du gril et de rendre la partie inférieure dorée et croustillante grâce à la température élevée du plat croustilleur. Le plat croustilleur peut servir pour divers aliments.
Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.

Ce plat peut également servir pour le bacon, les œufs, les saucisses, etc.

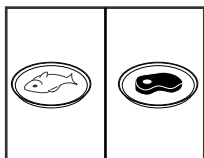


- 1 Posez le plat croustilleur directement sur le plateau et préchauffez-le en choisissant le mode combiné micro-ondes (puissance de cuisson de 600 W) + gril (). Respectez les temps et les recommandations du tableau de la page suivante.

☞ Utilisez toujours des gants isolants car le plat croustilleur sera très chaud.

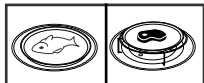
- 2 Pour donner un bel aspect doré aux aliments tels que le bacon et les œufs, enduisez le plat d'huile.

☞ Votre plat croustilleur est recouvert d'un revêtement anti-adhésif, matière très sensible aux rayures.
 Ne coupez jamais la nourriture directement dans le plat avec des objets pointus comme un couteau. Utilisez des accessoires en plastique pour éviter de rayer le revêtement du plat croustilleur ou sortez les aliments du plat avant de les couper.



- 3 Disposez les aliments dans le plat croustilleur.

☞ ♦ Ne mettez aucun récipient ou objet non résistant à la chaleur sur le plat croustilleur (un saladier en plastique, par exemple).
 ♦ Ne mettez jamais le plat croustilleur dans le four sans que le plateau soit installé.



- 4 Placez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou sur le plateau) dans le four.

- 5 Sélectionnez le temps et la puissance de cuisson appropriés.
 Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.



Comment nettoyer le plat croustilleur

Nettoyez le plat croustilleur avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle, puis rincez-le à l'eau claire. N'utilisez pas de brosse à récurer ou d'éponge à face grattante, sous peine d'endommager le revêtement du plat.



Attention

Le plat croustilleur n'est pas garanti lave-vaisselle.

Conseils de cuisson pour le plat croustilleur (CE2733T/CE2713T)

Nous vous conseillons de préchauffer le plat croustilleur directement sur le plateau du four en choisissant le mode combiné micro-ondes (puissance de cuisson de 600 W) + gril (☀️) et en respectant les temps et recommandations du tableau ci-dessous.



Aliment	Quantité	Puissance	Temps de préchauffage (en minutes)	Temps de cuisson (en minutes)	Recommandations
Bacon	80 g (4 tranches) 160 g (8 tranches)	600 W + gril (☀️)	3	3 à 3 1/2 4 1/2 à 5	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les tranches de bacon l'une à côté de l'autre dans le plat, puis mettez ce dernier sur la grille.
Tomates gratinées	200 g (2 tomates) 400 g (4 tomates)	450 W + gril (☀️)	3	3 4	Préchauffez le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Disposez-les en cercle dans le plat, saupoudrez de fromage râpé, puis mettez le plat sur la grille.
Hamburgers (congelés)	125 g (2) 250 g (4)	600 W + gril (☀️)	3	6 à 6 1/2 8 à 8 1/2	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les hamburgers congelés en cercle dans le plat, puis mettez ce dernier sur la grille. Retournez après 4 à 5 minutes de cuisson.
Baguettes (congelées)	100 à 150 g (1 baguette) 200 à 250 g (2 baguettes)	450 W + gril (☀️)	5	5 à 6 6 à 7	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les baguettes de la façon suivante : au centre du plat pour une seule baguette, côte à côte pour deux baguettes. Mettez le plat sur la grille.
Pizza (congelée)	300 à 350 g 400 à 450 g	600 W + gril (☀️)	5	7 à 8 9 à 10	Préchauffez le plat croustilleur. Mettez la pizza congelée dans le plat, puis placez ce dernier sur la grille.
Mini-pizzas (réfrigérées)	100 à 150 g 200 à 250 g	600 W + gril (☀️)	5	3 à 3 1/2 4 à 4 1/2	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les mini-pizzas en cercle dans le plat, puis mettez ce dernier sur la grille.
Frites au four (congelées)	200 g 300 g 400 g	450 W + gril (☀️)	4	9 12 15	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les frites dans le plat, puis placez ce dernier sur la grille. Retournez les frites à mi-cuisson.
Pommes de terre en robe de chambre	250 g 500 g	600 W + gril (☀️)	4	4 1/2 à 5 7 à 7 1/2	Préchauffez le plat croustilleur. Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle dans le plat, côté coupé vers le bas. Mettez le plat sur la grille.
Bâtonnets de poisson pané (congelés)	150 g (5 bâtonnets) 300 g (10 bâtonnets)	600 W + gril (☀️)	4	6 à 6 1/2 8 1/2 à 9	Préchauffez le plat croustilleur, puis enduisez-le d'huile (une cuillère à soupe). Disposez les bâtonnets en cercle dans le plat. Retournez après 3 1/2 minutes de cuisson (pour 5 bâtonnets) ou après 5 minutes (pour 10 bâtonnets).
Nuggets de poulet (congelés)	125 g 250 g	600 W + gril (☀️)	4	4 1/2 à 5 6 1/2 à 7	Préchauffez le plat croustilleur, puis enduisez-le d'huile (une cuillère à soupe). Disposez les nuggets dans le plat, puis placez ce dernier sur la grille. Retournez les nuggets après 3 minutes de cuisson (pour 125 g) ou après 5 minutes (pour 250 g).

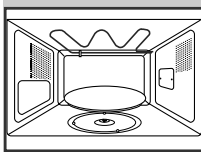
Choisissez la position de l'élément chauffant

L'élément chauffant (ou résistance) est utilisé lorsque la cuisson s'effectue à l'aide du gril. Vous avez le choix entre deux positions :

- ◆ **horizontale pour le mode gril ou le mode combiné micro-ondes + gril,**
- ◆ **oblique (inclinaison de 45°) pour le nettoyage.**



Ne changez la position de l'élément chauffant que lorsqu'il est froid et ne forcez pas excessivement pour le mettre en position verticale.

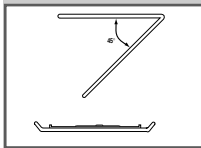


Pour mettre l'élément chauffant...

alors...

en position horizontale
(mode gril ou mode combiné
micro-ondes + gril),

- ◆ tirez l'élément chauffant vers vous,
- ◆ poussez-le vers le haut jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la voûte du four.

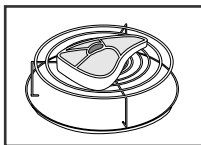


en position oblique
(pour faciliter le nettoyage
de la voûte),

- ◆ faites pivoter l'élément chauffant vers le bas à un angle de 45°,
- ◆ remplacez l'élément chauffant en position horizontale après le nettoyage.

Choisissez les accessoires

Utilisez des récipients garantis micro-ondes. N'utilisez pas de barquettes ou de plats en plastique, de gobelets en carton, de serviettes en papier, etc.



Si vous souhaitez sélectionner le mode combiné micro-ondes + gril, utilisez uniquement des plats garantis à la fois micro-ondes et four classique. Des récipients ou ustensiles métalliques pourraient endommager votre four.



Pour plus de renseignements sur les récipients et ustensiles garantis micro-ondes, reportez-vous à la section "Guide des récipients", page 33.

Cuisez un plat au grill

Le grill vous permet de chauffer et de faire dorer des aliments rapidement, sans utiliser les micro-ondes.

À cet effet, une grille métallique est fournie avec le four.

F

Modèle : CE2733/CE2733T



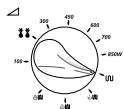
- 1 Préchauffez le grill à la température appropriée en appuyant sur le bouton , puis sur les boutons **10min**, **1min** et **10s**.



- 2 Ouvrez la porte et placez la nourriture sur la grille.

- 3 Sélectionnez le temps approprié.

Modèle : CE2713/CE2713T



- 1 Préchauffez le grill à la température appropriée en positionnant le bouton de sélection du niveau de puissance sur l'icône grill () et en sélectionnant le temps de préchauffe à l'aide du bouton de sélection du temps.



- 2 Ouvrez la porte et placez la nourriture sur la grille.

- 3 Sélectionnez le temps approprié.



Ne vous inquiétez pas si l'élément chauffant s'allume et s'éteint par intermittence en mode grill. Cela permet d'éviter la surchauffe du four.



Utilisez toujours des gants isolants car les plats sortant du four sont très chauds. Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

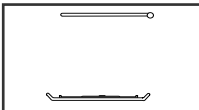
Combinez la cuisson aux micro-ondes et le gril

Vous pouvez également combiner la cuisson aux micro-ondes et le gril pour cuire les aliments rapidement et les dorer en même temps.

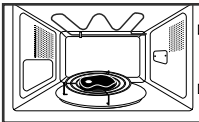


- ◆ Utilisez TOUJOURS des récipients et ustensiles garantis à la fois pour four à micro-ondes et four classique.
- ◆ Les plats en verre ou en céramique sont les mieux adaptés à la cuisson en mode combiné, car ils facilitent la pénétration uniforme des micro-ondes dans les aliments.
- ◆ Utilisez TOUJOURS des gants isolants car les plats sortant du four sont très chauds.

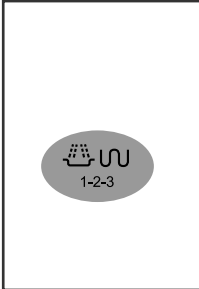
Modèle : CE2733/CE2733T



- 1 Assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale. Pour plus de renseignements, reportez-vous à la page 26.



- 2 Ouvrez la porte du four en appuyant sur le bouton d'ouverture de la porte situé en bas à droite du panneau de commande. Placez les aliments sur la grille, puis posez cette dernière sur le plateau. Fermez la porte.



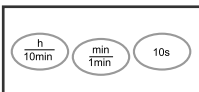
- 3 Appuyez sur le bouton du mode combiné micro-ondes + gril ().

Résultat : les indications suivantes s'affichent :

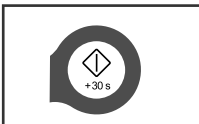
I (cuisson en une étape),
 (mode combiné micro-ondes + gril),
 600 W (puissance de cuisson).

- Trois modes combinés sont possibles (600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril). Pour sélectionner le mode approprié, appuyez sur le bouton du mode combiné () jusqu'à ce que le mode souhaité s'affiche.

La température du gril est réglée automatiquement.



- 4 Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10min**, **1min** et **10s**. Le temps maximum est de 60 minutes.



- 5 Appuyez sur le bouton .

Résultat : ◆ la cuisson en mode combiné démarre,

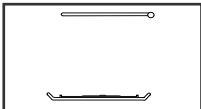
- ◆ lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.



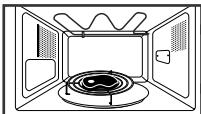
La puissance de cuisson maximale pour le mode combiné micro-ondes + gril est de 600 W.

Combinez la cuisson aux micro-ondes et le gril (suite)

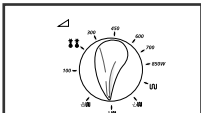
Modèle : CE2713/CE2713T



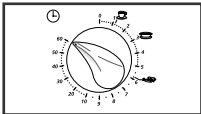
- 1 Assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale. Pour plus de renseignements, reportez-vous à la page 26.



- 2 Ouvrez la porte du four en appuyant sur le bouton d'ouverture de la porte situé en bas à droite du panneau de commande. Placez les aliments sur la grille, puis posez cette dernière sur le plateau. Fermez la porte.



- 3 Sélectionnez le niveau de puissance approprié en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10).



- 4 Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection du temps (60 minutes, par exemple).
Résultat : la cuisson démarre.



La puissance de cuisson maximale pour le mode combiné micro-ondes + gril est de 600 W.

Cuisez en plusieurs étapes (CE2733/CE2733T)

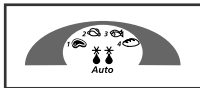
Vous pouvez programmer le four à micro-ondes pour cuire en plusieurs étapes (quatre au maximum).

Exemple : vous souhaitez décongeler et cuire des aliments, sans être obligé de changer les réglages du four à chaque étape. Vous pouvez ainsi décongeler et cuire un poisson de 500 g en quatre étapes :

- ◆ décongélation,
- ◆ temps de repos (20 minutes),
- ◆ cuisson I (4 minutes à 600 W),
- ◆ cuisson II (10 minutes à 450 W).



- ◆ Vous pouvez programmer deux, trois ou quatre étapes.
- ◆ Si vous choisissez de programmer quatre étapes, la première doit obligatoirement être la décongélation et la seconde un temps de repos.
- ◆ N'appuyez pas sur le bouton tant que la dernière étape n'est pas programmée.



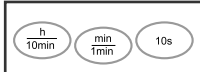
- 1 Appuyez sur le bouton **Auto** () une ou plusieurs fois.



- 2 Sélectionnez le poids en appuyant autant de fois que nécessaire sur les boutons **kg** et **g** (500 g dans l'exemple).



- 3 Appuyez sur le bouton .



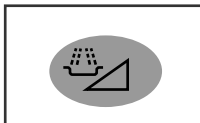
- 4 Indiquez le temps de repos en appuyant autant de fois que nécessaire sur les boutons **10min**, **1min** et **10s** (20 minutes dans l'exemple).



- 5 Appuyez sur le bouton .
Résultat : le mode micro-ondes (I) est sélectionné.
Si nécessaire, sélectionnez le niveau de puissance en appuyant de nouveau sur le bouton  (600 W dans l'exemple).



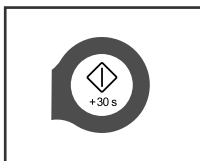
- 6 Réglez le temps de cuisson en appuyant autant de fois que nécessaire sur les boutons **10min**, **1min** et **10s** (4 minutes dans l'exemple).



- 7 Appuyez sur le bouton .
Résultat : le mode micro-ondes (II) est sélectionné.
Si nécessaire, sélectionnez le niveau de puissance en appuyant de nouveau sur le bouton  (450 W dans l'exemple).



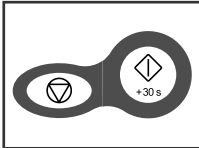
- 8 Réglez le temps de cuisson en appuyant autant de fois que nécessaire sur les boutons **10min**, **1min** et **10s** (10 minutes dans l'exemple).



- 9 Appuyez sur le bouton .
Résultat : les quatre modes (décongélation, temps de repos, cuisson micro-ondes I et II) sont sélectionnés l'un après l'autre. Selon le mode de décongélation choisi, un signal peut retentir pour que vous retourniez l'aliment. Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.

Supprimez le signal sonore (CE2733/CE2733T)

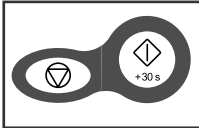
Vous pouvez supprimer le signal sonore à tout moment.



- 1 Appuyez simultanément sur les boutons  et .

Résultat : ♦ le symbole  disparaît,

- ♦ le signal sonore est désactivé et ne retentit plus chaque fois que vous appuyez sur un bouton ou que la cuisson se termine.



- 2 Pour rétablir le signal sonore, appuyez simultanément sur les deux mêmes boutons.

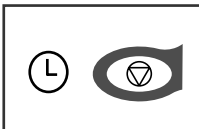
Résultat : ♦ le symbole  s'affiche de nouveau,

- ♦ le four fonctionne avec le signal sonore actif.

Verrouillez votre four à micro-ondes (CE2733/CE2733T)

Votre four à micro-ondes est doté d'un programme de sécurité vous permettant de verrouiller le four, de telle sorte qu'un enfant ou une personne ne connaissant pas son fonctionnement ne puisse pas l'actionner par mégarde.

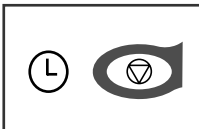
Le four peut être verrouillé à tout moment.



- 1 Appuyez simultanément sur les boutons  et .

Résultat : ♦ le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée),

- ♦ le symbole  s'affiche.



- 2 Pour déverrouiller le four, appuyez simultanément sur les deux mêmes boutons.

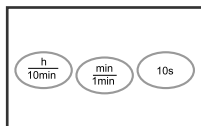
Résultat : ♦ le symbole  disparaît,

- ♦ le four est de nouveau utilisable.

Utilisez la fonction de mémorisation de cuisson (CE2733/CE2733T)

F

Ce four mémorise systématiquement le dernier mode de cuisson afin de vous permettre de réutiliser les réglages de cuisson lorsque vous cuisez ou réchauffez le même type de plat.



- 1 Si nécessaire, ajustez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10min**, **1min** et **10s**.



- 2 Appuyez sur le bouton .



- 1) Lorsque la cuisson est terminée, le signal de fin de cuisson retentit trois fois, à raison d'une fois par minute.
Ensuite, les réglages du dernier mode de cuisson sont annulés.
- 2) Si vous n'utilisez plus le four après avoir sorti votre plat puis refermé la porte, les réglages du mode de cuisson s'annulent au bout de 30 secondes.

Guide des récipients

Pour cuire des aliments dans le four à micro-ondes, ces dernières doivent pénétrer la nourriture sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Veillez donc à choisir des récipients garantis four à micro-ondes.

Le tableau suivant énumère différents types de récipients et de plats de cuisson, en indiquant si et comment ils peuvent être utilisés en mode micro-ondes.



Récipients	Garantis micro-ondes	Commentaires
Papier d'aluminium	✓ X	Peut être utilisé en petites quantités pour empêcher la surcuisson de certaines parties. Risque de provoquer des arcs électriques (étincelles) si placé trop près des parois du four ou utilisé en trop grande quantité.
Plat à brunir	✓	Ne dépassez pas huit minutes de préchauffe.
Céramique et porcelaine	✓	Les récipients en céramique, en terre cuite et en porcelaine sont habituellement adaptés à la cuisine au four à micro-ondes, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
Cartons plastifiés jetables	✓	Certains plats surgelés sont conditionnés dans ce type d'emballage.
Emballage "fast-food" - Gobelets et barquettes en polystyrène - Sachets en papier ou journaux - Papier recyclé ou décorations métalliques	✓ X X	Permettent de réchauffer des aliments, mais risquent de se déformer en cas de surchauffe. Risquent de brûler. Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Verre - Résistant à la chaleur - Verres de table - Bocaux	✓ ✓ ✓	Utilisable, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques. Utilisables pour réchauffer des aliments ou des liquides. Du verre fin peut cependant être fêlé ou brisé par un changement soudain de température. Retirez le couvercle et utilisez uniquement pour réchauffer.
Métal Plats et attaches pour sacs de congélation	X	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles) ou du feu.
Papier - Assiettes, gobelets, serviettes - Papier absorbant - Papier recyclé	✓ ✓ X	Pour réchauffer ou cuire avec des temps de cuisson courts. Permet d'absorber un excès d'humidité. Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Plastique - Barquettes - Film plastique - Sacs de congélation	✓ ✓ ✓ X	Surtout les thermoplastiques résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à hautes températures. N'utilisez pas de plastique mélaminé. Permet de conserver l'humidité. Ne doit pas toucher les aliments. Faites attention de ne pas vous faire brûler par la vapeur lorsque vous retirez le film. Uniquement des sacs spéciaux pour cuisson au bain-marie ou au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Piquez avec une fourchette, si nécessaire.
Papier sulfurisé ou paraffiné	✓	Permet de conserver l'humidité et d'éviter des éclaboussures.

Conseils de cuisson

MICRO-ONDES

Les micro-ondes pénètrent les aliments, attirées et absorbées par l'eau, les matières grasses et le sucre.

Elles permettent d'accélérer la circulation des molécules dans les aliments. La circulation rapide des molécules entraîne des frottements, et la chaleur qui en résulte permet de cuire les aliments.

CUISSON

Récipients adaptés à la cuisson aux micro-ondes

Pour un rendement optimal, les micro-ondes doivent circuler librement sans être retenues par le récipient utilisé. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium ou le cuivre ; en revanche, elles peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier et le bois. Par conséquent, les aliments ne doivent jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments adaptés à la cuisson aux micro-ondes

Les micro-ondes conviennent à de nombreux aliments, parmi lesquels les légumes frais ou congelés, les fruits, les pâtes, le riz, les céréales, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, crèmes anglaises, soupes, conserves et autres condiments peuvent également être cuits aux micro-ondes. D'une façon générale, la cuisson aux micro-ondes est parfaitement adaptée aux aliments traditionnellement cuits sur une table de cuisson. Ainsi, vous pouvez faire fondre du beurre ou du chocolat avec votre four à micro-ondes (pour plus de renseignements, reportez-vous à la section sur les astuces micro-ondes, en page 44).

Nécessité de recouvrir les aliments pendant la cuisson

En recouvrant les aliments pendant la cuisson, l'eau qu'ils contiennent se transforme en vapeur et contribue alors au processus de cuisson. Vous pouvez recouvrir les aliments de différentes façons : à l'aide d'une assiette en céramique, d'un couvercle ou d'un film en plastique (garanti micro-ondes).

Temps de repos

Le temps de repos permet à la température de se répartir uniformément après la cuisson.

Conseils de cuisson pour les légumes congelés

Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous et laissez le couvercle pendant la cuisson. Prolongez la cuisson selon vos goûts. Remuez deux fois en cours de cuisson, puis une fois lorsque la cuisson est terminée. Ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre lorsque la cuisson est terminée. Laissez recouvert pendant le temps de repos.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Épinards	150 g	600 W	4 ½ à 5 ½	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Brocoli	300 g	600 W	9 à 10	2 à 3	Ajoutez 30 ml d'eau froide (2 cuillères à soupe).
Petits pois	300 g	600 W	7 ½ à 8 ½	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Haricots verts	300 g	600 W	8 à 9	2 à 3	Ajoutez 30 ml d'eau froide (2 cuillères à soupe).
Jardinière de légumes (carottes, petits pois, maïs)	300 g	600 W	7 ½ à 8 ½	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Mélange de légumes (cuisine chinoise)	300 g	600 W	8 à 9	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).

Conseils de cuisson (suite)

Conseils de cuisson pour les légumes frais

Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) pour 250 g de légumes, à moins qu'une autre quantité ne soit spécifiée dans le tableau ci-dessous. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous et laissez le couvercle pendant la cuisson. Prolongez la cuisson selon vos goûts.

Remuez une fois en cours de cuisson, puis une fois lorsque la cuisson est terminée.

Ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre lorsque la cuisson est terminée.

Laissez reposer avec le couvercle pendant trois minutes.

Astuce : découpez les légumes en morceaux de taille similaire.

Plus les morceaux seront petits, plus la cuisson sera rapide.

Tous les légumes frais doivent être cuits à puissance de cuisson maximale (850 W).

Aliment	Quantité	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Brocoli	250 g 500 g	4 à 4 ½ 8 à 8 ½	3	Préparez des bouquets de taille similaire. Placez les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250 g	5 ½ à 6 ½	3	Ajoutez 60 à 75 ml d'eau (5 à 6 cuillères à soupe).
Carottes	250 g	4 ½ à 5	3	Découpez les carottes en rondelles.
Chou-fleur	250 g 500 g	5 à 5 ½ 8 ½ à 9	3	Préparez des bouquets de taille similaire. Recoupez les gros bouquets en deux. Placez les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	3 ½ à 4	3	Découpez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) ou une noix de beurre. Cuisez jusqu'à ce que les courgettes soient tendres.
Aubergines	250 g	3 ½ à 4	3	Découpez les aubergines en petites rondelles et arrosez d'une cuillère à soupe de jus de citron.
Poireaux	250 g	4 ½ à 5	3	Coupez les poireaux en rondelles épaisses.
Champignons	125 g 250 g	1 ½ à 2 3 à 3 ½	3	Nettoyez les champignons. Laissez-les en entier s'ils sont petits. S'ils sont assez gros, découpez-les en lamelles. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Ajoutez du sel et du poivre. Égouttez avant de servir.
Oignons	250 g	5 ½ à 6	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez uniquement 15 ml d'eau (1 cuillère à soupe).
Poivrons	250 g	4 ½ à 5	3	Coupez les poivrons en petits morceaux.
Pommes de terre	250 g 500 g	4 à 5 7 ½ à 8 ½	3	Pesez les pommes de terre épluchées, puis coupez-les en morceaux de taille similaire.
Navets	250 g	5 à 5 ½	3	Coupez les navets en petits cubes.

Conseils de cuisson (suite)

F

Conseils de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez un grand saladier en verre avec couvercle. Ajoutez l'eau froide et laissez le couvercle pendant la cuisson. (Sachez que le riz gonfle et double de volume pendant la cuisson.)

Lorsque la cuisson est terminée, remuez avant de laisser reposer, puis ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre.

Remarque : le riz n'absorbe pas forcément toute l'eau pendant la cuisson. N'hésitez pas à l'égoutter avant de servir.

Pâtes : utilisez un grand saladier en verre. Ajoutez l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez.

Ne recouvrez pas pendant la cuisson.

Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer avec un couvercle et égouttez avant de servir.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Riz blanc	250 g	850 W	16 à 17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz brun	250 g	850 W	21 à 22	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Mélange de riz (riz ordinaire + riz sauvage)	250 g	850 W	17 à 18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Mélange de céréales (riz + blé)	250 g	850 W	18 à 19	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	850 W	11 à 12	5	Ajoutez 1 l d'eau chaude.

Conseils de cuisson (suite)

RÉCHAUFFAGE

Le four à micro-ondes permet de réchauffer les aliments en infiniment moins de temps qu'un four traditionnel ou qu'une table de cuisson.

Reportez-vous aux tableaux des deux pages suivantes pour plus de renseignements sur les niveaux de puissance et les temps de réchauffage. Les temps donnés dans les tableaux sont fixés en considérant que la température ambiante des liquides se situe entre 18°C et 20°C, et que la température d'un aliment réfrigéré se situe entre 5°C et 7°C.

Préparer et recouvrir les aliments

Évitez de réchauffer des aliments trop gros comme un rôti, car il aurait tendance à trop cuire et à se dessécher à l'extérieur avant que son centre ne soit bien chaud. Pour obtenir un résultat optimal, découpez les aliments en plusieurs morceaux ou tranches.

Régler le niveau de puissance et mélanger

Certains aliments peuvent être réchauffés à 850 W, tandis que d'autres nécessitent une puissance de 600 W, 450 W ou 300 W.

Pour plus de renseignements, reportez-vous aux tableaux des pages suivantes. Il est préférable de réchauffer un aliment en choisissant un niveau de puissance relativement bas lorsqu'il s'agit d'un aliment délicat, de quantités importantes ou si l'aliment risque de se réchauffer très rapidement (tartelettes sucrées, par exemple).

Pour obtenir un résultat optimal, remuez ou retournez pendant le réchauffage. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.

Faites particulièrement attention lorsque vous réchauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez les liquides dans le four pendant le temps de repos. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.

Évitez de gâcher les aliments en les faisant cuire trop longtemps. Il est préférable de sous-estimer le temps de cuisson et d'ajouter ensuite du temps, si nécessaire.

Chauffer et laisser reposer

Lorsque vous réchauffez des aliments pour la première fois, nous vous conseillons de noter les temps de cuisson pour référence ultérieure.

Veillez toujours à ce que les aliments réchauffés soient chauds à l'extérieur et à l'intérieur.

Lorsque le réchauffage est terminé, laissez les aliments reposer pendant un court instant afin que la température se répartisse uniformément.

Le temps de repos recommandé après le réchauffage se situe entre 2 et 4 minutes, à moins qu'une autre valeur ne soit spécifiée dans les tableaux des pages suivantes.

Faites toujours très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour plus de renseignements, reportez-vous aux précautions d'emploi.

Conseils pour réchauffer des liquides

Lorsque le réchauffage est terminé, laissez reposer au moins 20 secondes pour bien répartir la chaleur.

Remuez pendant la cuisson si nécessaire, et TOUJOURS après. Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.

Conseils pour réchauffer des aliments pour bébé

Aliments pour bébé : placez l'aliment dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez après le réchauffage. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez de nouveau, puis vérifiez la température avant de servir.

La température recommandée pour ce type d'aliments se situe entre 30°C et 40°C.



Conseils de cuisson (suite)

Lait pour bébé : versez le lait dans un biberon stérilisé. Réchauffez sans recouvrir. Ne chauffez jamais un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Agitez avant de laisser reposer et avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. La température recommandée pour le lait est d'environ 37°C.

Remarque : la température des aliments pour bébé doit absolument être vérifiée avant de les servir afin d'éviter les brûlures. Reportez-vous au tableau de la page 39 pour plus de renseignements sur les niveaux de puissance et les temps de réchauffage.

Réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses)	850 W	1 à 1 ½ 2 à 2 ½ 3 à 3 ½	1 à 2	Versez la boisson dans des tasses, puis réchauffez sans recouvrir. Disposez les tasses de la façon suivante : au centre du plateau pour une seule tasse, à l'opposé l'une de l'autre pour deux tasses, et en cercle pour trois tasses. Laissez dans le four pendant le temps de repos, puis remuez.
Soupe (réfrigérée)	250 g 350 g 450 g	850 W	2 ½ à 3 3 à 3 ½ 3 ½ à 4	2 à 3	Versez la soupe dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Ragoût (réfrigéré)	350 g	600 W	5 à 6	2 à 3	Placez le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes avec de la sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4 à 5	3	Disposez les pâtes (spaghetti ou coquillettes) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes fourrées avec de la sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4 ½ à 5 ½	3	Disposez les pâtes fourrées (ravioli ou tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis avant de laisser reposer et de servir.
Assiette garnie (réfrigérée)	350 g 450 g	600 W	5 à 6 6 à 7	3	Mettez le plat cuisiné composé de 2 à 3 aliments dans une assiette en céramique. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes.

Conseils de cuisson (suite)

Réchauffer des aliments pour bébé et du lait

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.



Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 sec.	2 à 3	Placez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2 à 3	Placez la bouillie dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir.
Lait	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 sec. 1 min. à 1 min. 10 sec.	2 à 3	Remuez ou agitez, puis versez dans un biberon stérilisé. Placez le biberon au centre du plateau. Cuisez sans couvercle. Remuez et laissez reposer pendant au moins deux minutes. Remuez de nouveau et vérifiez la température avant de servir.

DÉCONGÉLATION

Le four à micro-ondes est un appareil parfaitement adapté pour décongeler des aliments rapidement, ce qui est très pratique lorsque des amis arrivent chez vous à l'improviste.

La volaille congelée doit être entièrement dégelée avant de démarrer la cuisson.

Retirez toute attache métallique et tout élément d'emballage pour permettre au jus de décongélation de s'écouler.

Placez la volaille congelée dans un plat sans couvercle. Retournez à mi-parcours, videz le jus de décongélation et retirez les abats dès que possible.

Vérifiez la température de la volaille de temps en temps pour vous assurer qu'elle reste constante.

Si les parties les plus petites et les plus fines de l'aliment à décongeler commencent à tiédir, elles peuvent être protégées en les enveloppant avec des bandelettes de papier d'aluminium pendant la décongélation.

Si la partie externe de la volaille devient tiède, arrêtez le four et laissez reposer pendant 20 minutes avant de reprendre la décongélation.

Conseils de cuisson (suite)

Laissez toujours reposer le poisson, la viande et la volaille afin de terminer la décongélation. Le temps de repos varie en fonction de la quantité à décongeler. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau ci-dessous.

Astuce : les aliments plats et fins décongèlent plus facilement que les aliments épais, et plus les quantités sont réduites, plus la décongélation est rapide. N'oubliez pas cette astuce lorsque vous congelez ou décongelez des aliments.

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour décongeler des aliments dont la température est située entre -18°C et -20°C.

Tous les aliments congelés doivent être décongelés en réglant votre four sur le niveau de puissance de décongélation (180 W).

Aliment	Quantité	Décongélation (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Viande Viande hachée Côtelettes de porc	200 g 400 g 250 g	6 à 7 11 à 13 7 ½ à 8 ½	5 à 25	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les bords fins avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.
Volaille Morceaux de poulet Poulet entier	500 g (2 morceaux) 900 g	14 ½ à 15 ½ 28 à 30	15 à 40	Utilisez une assiette plate en céramique. Disposez le poulet côté peau vers le bas s'il s'agit de morceaux découpés, côté brchet vers le bas s'il s'agit d'un poulet entier. Protégez les extrémités des ailes et des pattes avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.
Poisson Filets	200 g (2 filets) 400 g (4 filets)	6 à 7 12 à 13	5 à 15	Mettez les filets congelés au centre d'une assiette plate en céramique. Placez les filets fins sous les filets épais. Protégez les parties très fines avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.
Fruits Baies	250 g	6 ½ à 7 ½	5 à 10	Disposez les fruits dans un grand plat rond en verre.
Pain Petits pains individuels (50 g environ) Toast/Sandwich Pain noir (à base de blé et de seigle)	2 4 250 g 500 g	½ à 1 2 à 2 ½ 4 ½ à 5 8 à 10	5 à 20	Placez les petits pains en rond ou le pain entier horizontalement sur du papier absorbant, au centre du plateau. Retournez à mi-parcours.

Conseils de cuisson (suite)

GRIL

L'élément chauffant du gril (ou résistance) se situe sous la voûte du four. Il fonctionne lorsque la porte du four est fermée et le plateau tourne.

La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément.

Pour faire dorer les aliments plus rapidement, faites préchauffer le gril pendant quatre minutes.

Récipients adaptés au mode gril

Utilisez des plats résistant aux flammes. Les plats peuvent être métalliques ou présenter des parties métalliques.

N'utilisez pas de récipients ou de plats en plastique, car ils se déforment à haute température.

Aliments adaptés au mode gril

Le mode gril convient à de nombreux aliments, parmi lesquels les côtelettes, les saucisses, les steaks, les hamburgers, les tranches de bacon et de jambon fumé, les portions de poisson, les sandwiches et les amuse-bouche.

ATTENTION :

Lorsque vous utilisez le mode gril seul, assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale sous la voûte du four et non pas en position verticale.

Placez toujours les aliments sur la grille haute, sauf indication contraire.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode de cuisson allie la chaleur par rayonnement provenant du gril à la rapidité de la cuisson par micro-ondes. Il fonctionne lorsque la porte du four est fermée et le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément.

Trois modes combinés sont disponibles avec ce four :

600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Récipients adaptés au mode combiné micro-ondes + gril

Veillez à utiliser des récipients garantis micro-ondes. En outre, les plats doivent résister aux flammes.

N'utilisez pas de plats métalliques en mode combiné.

N'utilisez pas de récipients ou de plats en plastique, car ils se déforment à haute température.

Aliments adaptés au mode combiné micro-ondes + gril

Le mode combiné micro-ondes + gril convient à tout type d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés ou gratinés (des pâtes au gratin, par exemple) ainsi qu'aux aliments nécessitant un temps de cuisson très court pour les faire dorer sur le dessus.

Ce mode peut également servir pour des aliments plus gros généralement appréciés lorsqu'ils sont dorés et croustillants sur le dessus (des morceaux de poulet, par exemple). Dans ce cas, retournez les morceaux de poulet à mi-cuisson.

Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.

ATTENTION :

Lorsque vous utilisez le mode combiné micro-ondes + gril, assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale sous la voûte du four et non pas en position verticale.

Placez les aliments sur la grille haute, à moins qu'il ne soit recommandé de placer les aliments directement sur le plateau.

Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.

Les aliments doivent être retournés si vous souhaitez les faire dorer des deux côtés.

Conseils de cuisson (suite)

Conseils pour griller des aliments frais

Faites préchauffer le gril en activant le mode gril pendant quatre minutes.

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Cuisson côté 1 (en minutes)	Cuisson côté 2 (en minutes)	Recommandations
Toasts	4 toasts (25 g chacun)	Mode gril seul	3 1/2 à 4 1/2	2 1/2 à 3 1/2	Disposez les toasts l'un à côté de l'autre sur la grille.
Petits pains (déjà cuits)	2 à 4	Mode gril seul	2 à 3	1 à 2	Commencez la cuisson en disposant les petits pains sens dessus dessous en cercle sur le plateau.
Tomates gratinées	200 g (2 tomates) 400 g (4 tomates)	300 W + gril	3 1/2 à 4 1/2 6 à 7	----	Coupez les tomates en deux. Saupoudrez de fromage râpé. Disposez les moitiés de tomate en cercle dans un plat en verre, puis posez ce dernier sur la grille.
Toasts hawaïens (ananas, jambon, tranches de fromage)	300 g (2 toasts)	450 W + gril	3 1/2 à 4	----	Faites d'abord griller les toasts. Placez la garniture sur les toasts, puis posez ces derniers sur la grille. Disposez-les à l'opposé l'un de l'autre sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre en robe de chambre	250 g 500 g	600 W + gril	4 1/2 à 5 1/2 7 1/2 à 8 1/2	----	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, côté arrondi vers le bas.
Morceaux de poulet	400 à 500 g (2 morceaux)	300 W + gril	8 à 9	9 à 10	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile, puis ajoutez des épices. Disposez les morceaux en cercle, les ailes et les pattes au centre. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Côtelettes d'agneau (taille moyenne)	400 g (4 côtelettes)	Mode gril seul	11 à 13	8 à 9	Badigeonnez les côtelettes d'huile, puis ajoutez des épices. Disposez les côtelettes en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson en mode gril.
Pavés de porc	250 g (2 pavés)	Micro-ondes + gril	7 à 8 (300 W + gril)	6 à 7 (mode gril seul)	Badigeonnez les pavés d'huile, puis ajoutez des épices. Disposez les pavés en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson en mode gril.
Pommes au four	1 pomme (200 g environ) 2 pommes (400 g environ)	300 W + gril	4 à 5 6 à 7	----	Retirez le trognon, puis garnissez l'intérieur de raisins secs et de confiture. Ajoutez des amandes effilées sur le dessus. Disposez les pommes dans un plat en verre. Posez ce dernier directement sur le plateau.

Conseils de cuisson (suite)

Conseils pour faire griller des aliments congelés

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

F

Aliments congelés	Quantité	Puissance	Cuisson côté 1 (en minutes)	Cuisson côté 2 (en minutes)	Recommandations
Petits pains individuels (50 g chacun)	2 petits pains 4 petits pains	Micro-ondes + gril	1 à 1 1/2 2 à 2 1/2 300 W + gril	1 à 2 1 à 2 Mode gril seul	Disposez les petits pains en cercle sur la grille. Retournez-les et faites-les griller pour qu'ils soient plus ou moins croustillants, selon vos goûts. Laissez reposer 2 à 5 minutes.
Baguettes + garniture (tomates, fromages, jambon, etc.)	150 à 200 g (1 baguette) 250 à 300 g (2 baguettes) 350 à 400 g (3 baguettes)	450 W + gril	5 à 6 7 à 8 8 à 9	----	Disposez les baguettes de la façon suivante : au centre de la grille pour une seule baguette, à côté l'une de l'autre sur la grille pour deux ou trois baguettes. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson en mode combiné.
Gratin (légumes ou pommes de terre)	400 g	450 W + gril	12 à 14	----	Placez le gratin congelé dans un plat rond en verre, puis posez ce dernier sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson en mode combiné.
Pâtes (cannelloni, macaroni ou lasagnes)	400 g	600 W + gril	15 à 17	----	Placez les pâtes congelées dans un plat rectangulaire en verre, puis posez ce dernier directement sur le plateau. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Nuggets de poulet	250 g	450 W + gril	5 à 5 1/2	3 à 3 1/2	Placez les nuggets sur la grille.
Frites au four	250 g	450 W + gril	9 à 11	4 à 5	Étalez les frites congelées sur du papier sulfurisé sur la grille.

Conseils de cuisson (suite)

F

Astuces micro-ondes

FAIRE FONDRE DU BEURRE

Placez 50 g de beurre dans un petit récipient en verre. Mettez un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 850 W jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Placez 100 g de chocolat en morceaux dans un petit récipient en verre. Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Remuez une ou deux fois pendant l'opération.

FAIRE RAMOLLIR DU MIEL CRISTALLISÉ

Placez 20 g de miel cristallisé dans un petit récipient en verre. Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel soit ramolli.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

Posez les feuilles de gélatine (10 g) à plat dans un récipient d'eau froide et laissez tremper pendant cinq minutes.
Placez les feuilles de gélatine égouttées dans un petit saladier en verre.
Faites chauffer pendant une minute à 300 W.
Remuez après l'opération.

FAIRE UN GLAÇAGE OU UN NAPPAGE (POUR GÂTEAUX)

Mélangez la préparation pour glaçage (14 g environ) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites chauffer sans recouvrir dans un saladier en verre pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 850 W jusqu'à ce que le glaçage ou le nappage soit transparent.
Remuez deux fois pendant l'opération.

FAIRE DE LA CONFITURE

Placez 600 g de fruits (des groseilles et des cassis, par exemple) dans un saladier en verre de taille adéquate avec couvercle. Ajoutez 300 g de sucre à confiture et remuez.
Faites cuire 10 à 12 minutes à 850 W en recouvrant.
Remuez souvent pendant la cuisson.
Versez directement dans des pots en verre avec couvercles qui se vissent.
Mettez les couvercles, puis laissez les pots retournés pendant cinq minutes.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

Étalez 30 g d'amandes effilées dans une assiette en céramique de taille moyenne.
Faites dorer pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 600 W en remuant plusieurs fois pendant l'opération.
Laissez reposer 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez un gant isolant pour sortir l'assiette du four.

Nettoyez votre four à micro-ondes

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, vous devez nettoyer régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes :

- ◆ l'intérieur et l'extérieur,
- ◆ la porte et les joints d'étanchéité,
- ◆ le plateau et l'anneau de guidage.



Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que la porte ferme correctement.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Retirez les éclaboussures ou autres traces tenaces sur les parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'une éponge savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable se dégage du four, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à puissance maximale (850 W).
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier pouvant aller au lave-vaisselle.

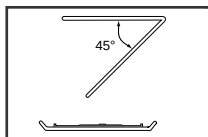


Ne laissez **JAMAIS** couler d'eau dans les orifices de ventilation.
N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques.
Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte, afin qu'aucune particule :

- ◆ ne s'accumule,
- ◆ ne nuise à l'étanchéité de la porte.



Nettoyez la cavité du four après chaque utilisation à l'aide d'une solution savonneuse douce. Pour éviter tout risque de brûlures, laissez le four refroidir avant de procéder à son nettoyage.



Pour faciliter le nettoyage de la voûte du four, faites pivoter l'élément chauffant vers le bas à un angle de 45°.

Rangez ou réparez votre four à micro-ondes

F

Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions.

N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- ◆ *charnière cassée,*
- ◆ *joints détériorés,*
- ◆ *châssis déformé ou embouti.*

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.



Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :

- ◆ débranchez-le de la prise de courant,
- ◆ appelez le service après-vente SAMSUNG le plus proche.



- ◆ Si vous souhaitez ranger temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non-poussiéreux.

Raison : la poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

- ◆ Ce four à micro-ondes n'est pas conçu pour utilisation commerciale.

Spécifications techniques

Les descriptions et caractéristiques figurant dans ce mode d'emploi sont données à titre d'information et sans engagement. Soucieux de la qualité de ses produits, SAMSUNG se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis.

F

Modèle	CE2733/CE2733T	CE2713/CE2713T
Source d'alimentation	230 V ~ 50 Hz	
Consommation		
Micro-ondes	1400 W	
Gril	1100 W	
Mode combiné	2500 W	
Puissance restituée en micro-ondes	100 W / 850 W	
	6 niveaux (IEC - 705)	7 niveaux (IEC - 705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz	
Type de magnétron	OM75P(31)	
Méthode de refroidissement	Moteur de ventilation	
Dimensions (Long. x Haut. x Prof.)		
Extérieures	489 x 275 x 368 mm	
Cavité du four	306 x 201 x 322 mm	
Capacité	20 litres	
Poids		
Net	15,5 kg environ	

